

# Marell Spumante brut

## PLONER



*Composizione: 60% Pinot bianco & Chardonnay, 40% Pinot nero vinificato in bianco. Metodo tradizionale (fermentazione in bottiglia), maturazione per 30-36 mesi sui propri lieviti. Questo spumante affascina per le sue bollicine fine e serpeggianti, il suo verde-giallo lucido e il suo sapore fruttato e elegante. Il finale é lungo e molto piacevole.*

**Luogo di produzione:** Marlungo (Merano), in collina pendenza 30-40%; esposta verso mattino.

**Coltivazione:** su spaliera con 7.000 piante/ha.

**Terreno:** misto sabbia e limo, con scheletro di granito.

**Gestione:** con grande rispetto dell'ambiente e della natura, senza concimi industriali e diserbanti.

**Produzione a ceppo:** ca. 1,2 kg

**Vino base spumante:** Vendemmia leggermente anticipata nelle prime ore del mattino.

Fermentazione a temperatura controllata senza SO<sub>2</sub>. La seconda fermentazione avviene nelle bottiglie (sistema champenoise) dopo 6 mesi. Lo spumante rimane sui propri lieviti per almeno 30 mesi.

**Alcol:** 13-13,5% Vol.

**Temperatura ottimale di consumo:** 6°C